GARDE AUX VINS SUISSES !

La chronique œnologique de **PIERRE-EMMANUEL FEHR**

- Tu bois Suisse ?
- Oui, uniquement. Mes Bordeaux je les garde en cave quelques années, je les revends et je me rachète du Suisse que je bois direct et ainsi de suite.

Et oui! Lorsqu'il s'agit de se constituer une cave de garde, peu patriotes que nous sommes, nous lorgnons encore principalement vers Bordeaux, la Bourgogne, la Toscane ou pour certains aventureux, le Piémont. Est-ce parce que le terroir suisse ne peut faire naître de grands vins de garde ou parce que le mythe de nos éminents voisins viticoles nous hante ? Nous sommes allés vérifier cela (pour vous bien sûr) à la journée de la Mémoire des Vins Suisses (MDVS), association regroupant la crème des vignerons suisses, qui a constitué un trésor d'anciens millésimes (chaque vigneron réserve chaque année soixante bouteilles de sa cuvée sélectionnée), dans le but de démontrer le potentiel de vieillissement des grands vins suisses. Dans une ambiance électrique à l'Hôtel de Ville de Sierre, nous avons donné de notre personne en goûtant 175 vins, allant de 2003 à 2016. Du très haut niveau pour les vins représentés et un potentiel de garde souvent exceptionnel. Voilà quelques coups de coeur, émotions qui n'engagent bien sûr que nous...